据置型ガラストップコンロ
取扱説明書 保証書付

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

家庭用

型　番
110-H438型 110-H439型

このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

安全なご利用のために

各部のなまえ 1
かんたん操作ガイド 3
必ずお守りください（安全上の注意） 5
機器の組み立てと設置 14
周囲の防火措置（機器の設置）について 15
ガス接続について 16

毎日の使いかた

コンロを使う準備 17
コンロの使いかた 19
揚げものモード 21
湯わかし（5分保温）モード 23
タイマーモード 25
炊飯モード 27
グリルを使う準備 31
グリルの使いかた 33
電池交換 35

長くご利用いただくために

お手入れ 36
安全機能 41
故障かな？と思ったら 43
次の表示が出たら 49
仕様 50
アフターサービス 51
交換部品 52
保証書 裏

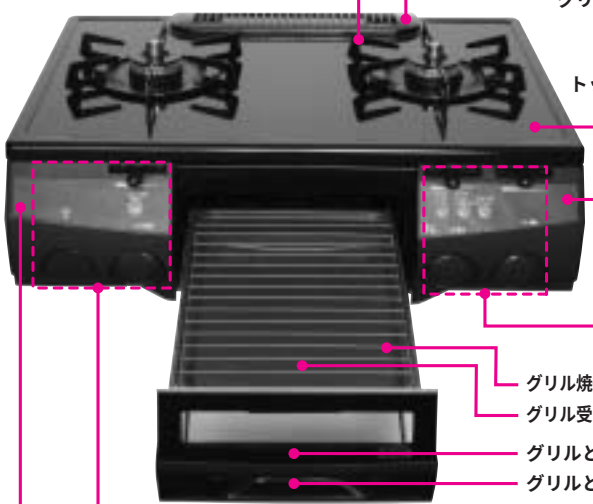
大阪ガス

36389510 TV95-01

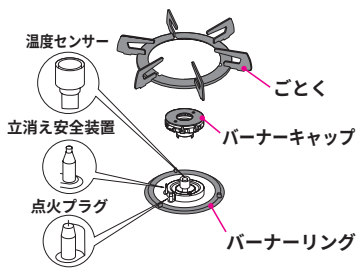
各部のなまえ

型　番	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左コンロ仕様	右コンロ仕様	左操作部仕様	右操作部仕様
110-H438型	ブラック	ダークグレー	チャオコンロ	標準コンロ	チャオコンロ操作部	標準コンロ・グリル操作部
110-H439型			標準コンロ	チャオコンロ	標準コンロ操作部	チャオコンロ・グリル操作部

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取りはずしてください。
※機器の写真は110-H438型です。



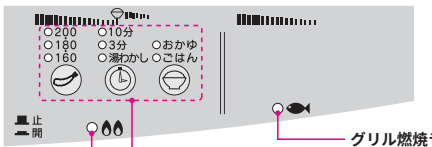
コンロ調理部



バーナーキャップの形状

※チャオコンロは、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

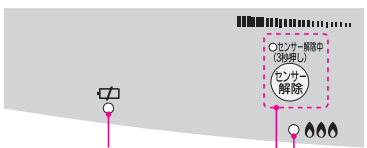
標準コンロ操作部・グリル燃焼ランプ(シート)



グリル燃焼ランプ(33ページ)

〈標準コンロ用〉
揚げものキー(21ページ)
湯わかし／タイマーキー(23・25ページ)
炊飯キー(29ページ)
燃焼ランプ(19ページ)

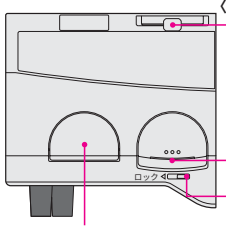
電池交換サイン・チャオコンロ操作部(シート)



電池交換サイン(49ページ)

〈チャオコンロ用〉
センサー解除キー(20ページ)
燃焼ランプ(19ページ)

電池ケース部・チャオコンロ操作部(パネル)



〈チャオコンロ用〉
火力調節つまみ
(19ページ)

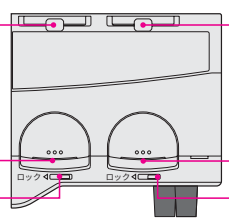
点火／消火ボタン
(19ページ)
ロックつまみ
(18ページ)

電池ケース
(35ページ)

標準コンロ・グリル操作部(パネル)

〈標準コンロ用〉
火力調節つまみ
(19ページ)

〈グリル用〉
火力調節つまみ
(33ページ)



点火／消火ボタン
(19ページ)
ロックつまみ
(18ページ)

点火／消火ボタン
(33ページ)
ロックつまみ
(18ページ)

かんたん操作ガイド

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。
（らく点火方式（コンロのみ）：手を離しても連続スパークして自動点火します。）

コンロ操作部 煮る、炒める
（全コンロ）
19 [準備17]

①点火　②火力調節する　③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

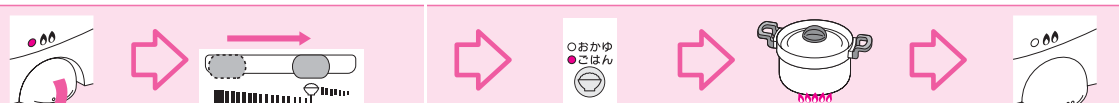
コンロ操作部 揚げる、焼く
（標準コンロ）
21 [準備17]

①点火　②温度を設定する　『ピピピッ』と鳴ったら調理開始　③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

コンロ操作部 お湯をわかす
（標準コンロ）
23 [準備17]

①点火　②湯わかしを設定する　『ピピピッ』･･･弱火 『ピー』･･･自動消火　③点火／消火ボタンを戻す

コンロ操作部 ごはんを炊く
（標準コンロ）
29 [準備27]



①点火　②火力調節つまみを〇の位置に合わす　③炊飯を設定する　『ピピピッ』･･･自動消火 『ピー』･･･むらし終了　④点火／消火ボタンを戻す

グリル操作部 魚を焼く
（グリル）
33 [準備31]

①点火　②火力調節する　③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

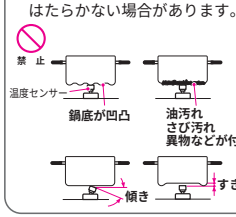
◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。
戻し忘れた場合は、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
電池の消耗が早くなります。

点火の際は…

ごとく中央に鍋を置く

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。



必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

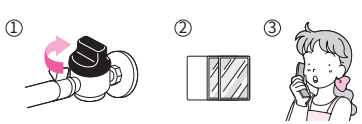
必ず守る	発火注意	換気する	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

必ず守る

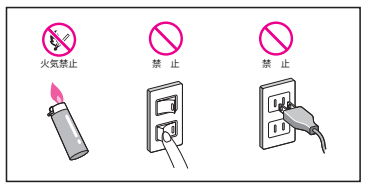
① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③ お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



ガス漏れ時は、絶対に

- **火をつけない**
- **電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、火災の原因になります。

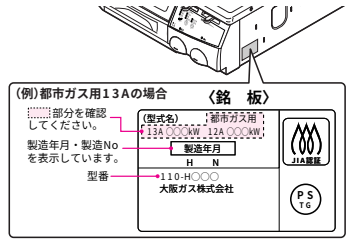


⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

銘板(機器右側面に貼付)に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。
わからない場合はお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



⚠警告 火災予防のために

設置の際には

必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※ 離隔距離については15ページを参照してください。防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

必ず守る

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

機器をご使用の際には

必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

① 消火する。
(点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。)
② 機器のガス栓を閉じる。
③ お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。

※ 就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

必ず守る

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する

火災のおそれがあります。

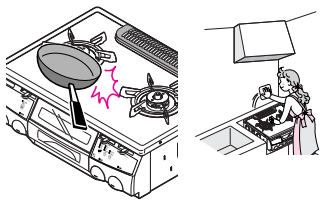
必ずお守りください(安全上の注意) ②

⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない
料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※ とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

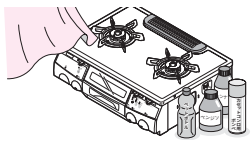
トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない
トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。
※ 破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



火がついたまま持ち運ばない
やけどや火災の原因になります。

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない
火災の原因になります。

燃えやすいものを機器の近くに置かない
機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
また、機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを、敷かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。



コンロ部をご使用の際には

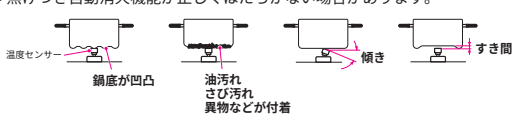
揚げものは必ず200mL以上の油で調理する
調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては、20ページ参照してください。)

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

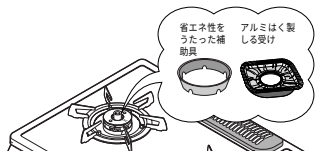
温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。
- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。



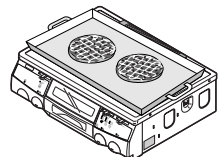
⚠警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない
一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。



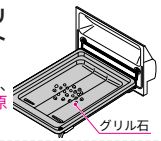
グリル部をご使用の際には

グリル使用前はグリル庫内を点検する
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く
たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない
火災や不完全燃焼の原因になります。

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

点検の際には

絶対に改造・分解は行わない
改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ③

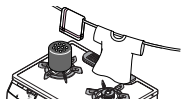
⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
必ず守る
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。

点火したときはバーナーが着火したことを確認する
必ず守る
着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

調理以外の用途には使用しない
禁止
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。



グリル部をご使用の際には

魚などの焼きすぎに注意する
必ず守る
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
発火注意
やけどや火災などの原因になります。

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
必ず守る
① 点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、機器のバーナーを消火する。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。

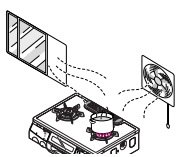
⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しない
禁止
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際には

使用中は換気をする
換気する
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



お手入れの際には

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
必ず守る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
必ず守る
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

使用中や使用直後は操作部以外は触らない
接触禁止
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
禁止
炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に“ 弱火 ”⇔“ 強火 ”と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する
必ず守る
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

不安定な場所での使用禁止
禁止
キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
必ず守る
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
禁止
- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
  不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
必ず守る
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について
突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください(安全上の注意) ④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

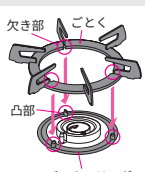
グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

お手入れの際には

お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

トッププレートは取りはずさない
トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける
正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒によるやけどや、点火不良・不完全燃焼の原因になります。



⚠注意 機器損傷の予防のために

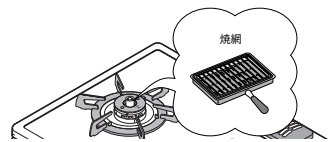
機器をご使用の際には

トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色する原因になります。

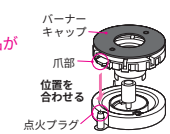
焼網は使用しない
異常過熱によりトッププレートや塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



グリルとびら、グリルとびら取っ手、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケース部などに重いものをのせたり、強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

お手入れの際には

バーナーキャップは正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形の原因になります。

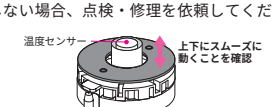


⚠注意 お子さまに対する注意

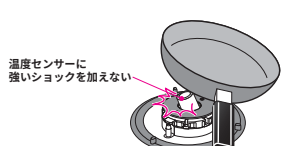
小さなお子さまだけで使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(18ページ)

⚠注意 正常な動作のために

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(37ページ)
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



必ずお守りください(安全上の注意) ⑤

お願い

機器について

■ **この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

■ **長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。**
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ **長期間使用しない場合は・・・**
- 機器のガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ **機器を廃棄する場合は・・・**
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

お手入れについて

■ **機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

グリルのご使用について

■ **連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(42ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ **魚などの焼き加減を見るときなど、グリルとびらを約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー(42ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ **冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。**
また、冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

■ **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ **鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■ **弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**
消し忘れに注意してください。

■ **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。また、鍋をのせかえたりコンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。

■ **コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
グリルとびらの開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。

■ **強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**
鍋を動かすときは注意してください。

■ **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

機器のご使用について

■ **使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

■ **トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
ガラスや鍋が損傷する原因になります。

■ **トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
磁力線により、機器が故障する原因になります。

機器の組み立てと設置

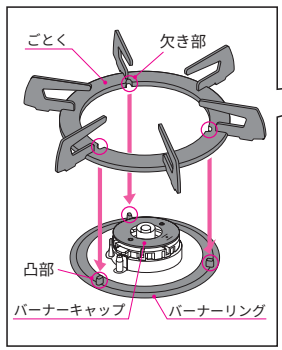
組み立てかた

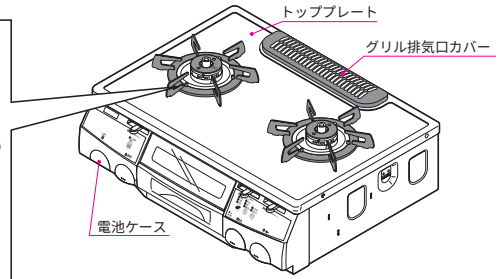
◇包装を取り除き組み立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

⚠注意

必ず守る **グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く**
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

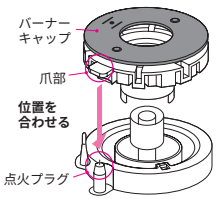




※電池ケースに電池を入れる。(35ページ)
※グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。(38ページ)

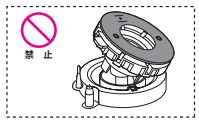
バーナーキャップの取り付けかた

・図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

必ず守る **バーナーキャップを正しく取り付ける**
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。



※チャオコンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

設置場所について

⚠注意

必ず守る **水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する**
機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。

湯沸器の下には設置しない
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

照明器具など樹脂製品の下には設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

周囲の防火措置（機器の設置）について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告

必ず守る

可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う

チャオコンロ側は壁から離す

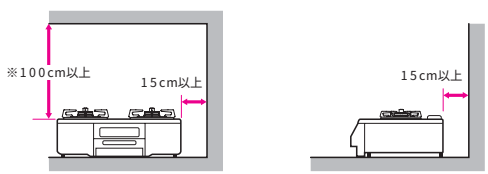
壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて 防火措置2 を行う

防火措置を行わないと、火災のおそれがあります。

防火措置1

◇可燃物（壁・たななど）から離す。

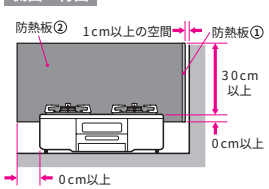
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



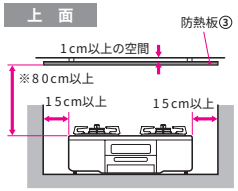
◎防火措置1の条件を満たせない場合。

防火措置2

側面・背面

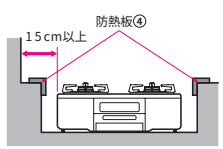


上　面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0205	350	535
②	4015-0100-0206	350	600
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

・防熱板は4種類用意しております。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

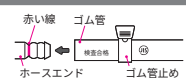
ガス接続について

ガス接続について

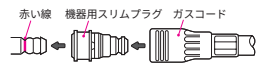
ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

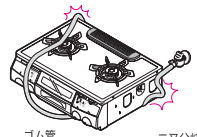
必ず守る　ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



必ず守る　ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

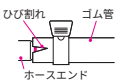


必ず守る　ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



禁止　ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

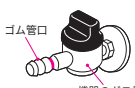
禁止　ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。



接続口に汚れやゴミがないようにする。
ガス漏れの原因になります。

ゴム管は、ときどき（6ケ月に1回程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。
接続はお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

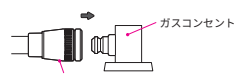


お部屋のガス栓について

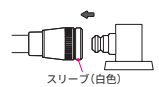
⚠警告

開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

必ず守る　**取り付け方法**（ガス栓を開けるとき）
ガスコードなどのソケット側を右図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。



取りはずし方法（ガス栓を閉めるとき）
ソケットをはずすときは、ソケットのスリーブ（白色）を手前に引きます。



コンロを使う準備

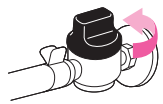
鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など（※5 油の量：200mL以上）	温調機能 揚げもの（21 油の量：500mL～1000mL）	温調機能 湯わかし（23 水の量：500mL～2000mL）	温調機能 炊飯（27 ごはん：1～3合 おかゆ：0.5～1合）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ※2	—

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　チャオコンロはセンサー解除モード（20ページ）にすると途中消火せず使用できます。
　　（焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。）
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

中華鍋について

◇鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
※中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
※中華鍋を煙がでるまで予熱する場合は、チャオコンロのセンサー解除モード（20ページ）を使用してください。

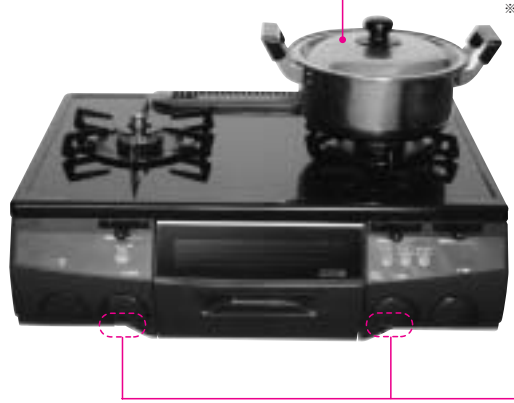


1 機器のガス栓を全開にする

2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

※写真は110-H438型の場合です。

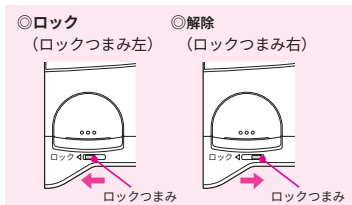


ロック機能

小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、点火／消火ボタンごとに操作をロックすることができます。

◇点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックつまみを動かすことができます。

※ロックつまみを左にするとロック状態になります。
　ロックつまみを右にするとロックが解除できます。



コンロの使いかた

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

チャオコンロ操作部(シート)

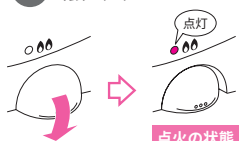
センサー解除キー
燃焼ランプ

※写真・イラストは、
110-H438型の場合です。

基本操作
(全コンロ)

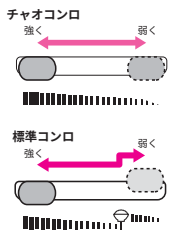
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点 火



・火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合、つまみは強火側(左側)に動きます。
・チャオコンロは安全のため、火力を少し弱くして中火点火にしています。
・つまみが強火(左側)にある場合も中火点火にしています。

2 火力調節



点火後30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

3 消 火

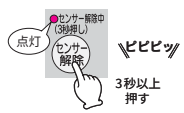
120分間連続使用すると、コンロ消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
(電池の消耗が早まります。)

直火料理(あぶりもの)、いりもの料理、炒めものをしたいときは (チャオコンロのみ)

◇直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

センサー解除モードとは
・安全機能(焦げつき自動消火機能・天ぷら油過熱防止機能：41ページ)を一時的に作動させない(解除する)モードです。
・直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合や鍋底のへこみが大きく温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。
※温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

・チャオコンロ点火後、(センサー解除)を3秒以上押してください。



※消火するか、(センサー解除)を再度押すと、センサー解除モードは取り消されます。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。

⚠警告

発火注意

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。

調理をするときのお願い

⚠注意

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、10ページを参照してください。

◇炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

◇きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、チャオコンロのセンサー解除モードで調理する。
・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

◇揚げものは標準コンロの揚げものモードで調理する。
・揚げものモードを使わずに多めの油を過熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

揚げものモード

準　備

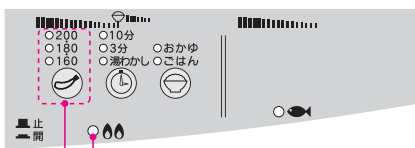
ごとく中央に鍋などを置く

適した鍋

直径：18〜24 cm
種類：天ぷら鍋
　　底の平らな中華鍋
　　鉄やアルミ製の鍋

適した油の量

500〜1000mL

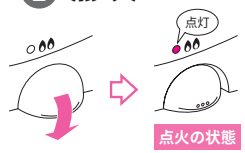


※写真・イラストは、
110-H438型の場合です。

基本操作（標準コンロ）

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点 火



・機能を正しくはたらかせるために、火力調節つまみを強火側にしてください。

2 温度設定し、調理する

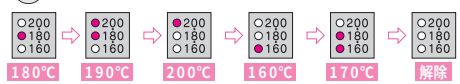
〈着火後すぐ〉

設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ！

調理を始めてください

3 消 火

を押す毎に切り替わります。



・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、 を押してお好みの温度に合わせてください。
※温度設定を解除しても消火しません。

揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。

ししとう
（中が空洞の野菜など）
・切り目を入れる。

エビ
・尾は先を切る。

うずら（ゆで卵など）
・串などで刺す。

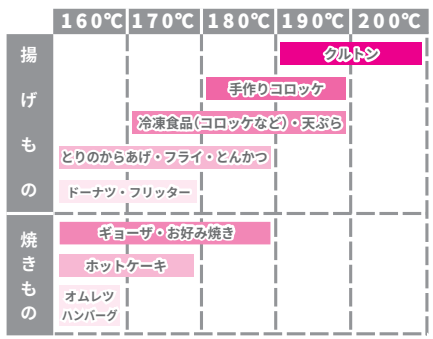
水分を含む野菜
・水分をとる。

◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼きあげます。

温度設定のめやす



ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。

◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかし（5分保温）モード

準　備

ごとく中央にやかんを置く

適した鍋

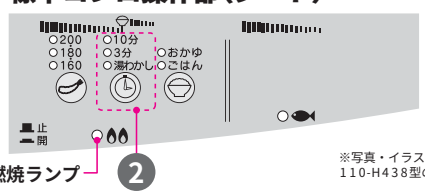
種類：やかん
底の平らな鍋

適した水量

500〜2000mL

・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

標準コンロ操作部（シート）



燃焼ランプ

※写真・イラストは、110-H438型の場合です。

お願い

◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。ただし、火力を弱火で使用しますとお湯がわく前に保温になったり、消火したりします。
また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。

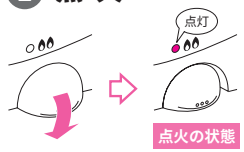
ー温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってくださいー

◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

基本操作（標準コンロ）

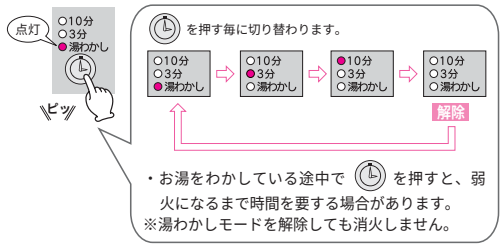
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点　火



2 湯わかし設定

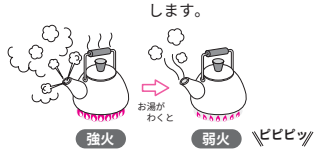
〈着火後すぐ〉



・お湯をわかしている途中で を押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。
※湯わかしモードを解除しても消火しません。

湯わかし（5分保温）

お湯がわくと　ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり5分間保温した後、自動的に消火します。

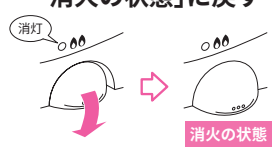


終了2分前

自動消火

ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯します。

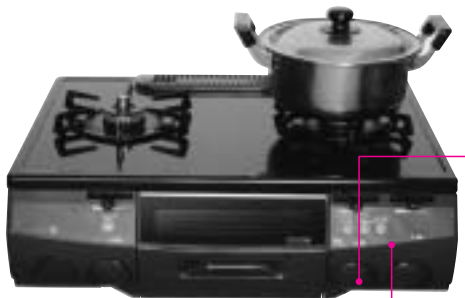
3 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



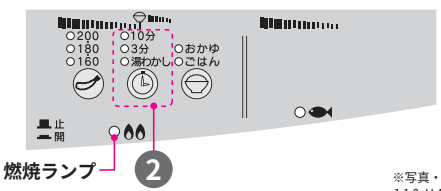
タイマーモード

準　備

ごとく中央に鍋などを置く



標準コンロ操作部（シート）

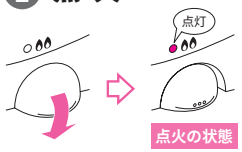


※写真・イラストは、
110-H438型の場合です。

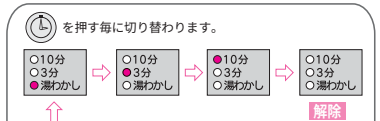
操　作
（標準コンロ）

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点 火



2 タイマー設定



・タイマー設定後、再度 ⏲ を押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
・タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。
※タイマーモードを解除しても消火しません。

終了2分前

終了1分前

自動消火（タイマー終了）

ブザー音『ピー』でお知らせし、
ランプが消灯します。

3 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

炊飯モード 下準備

① お米をはかる

◇計量カップやはかりで炊飯したいお米の量を正しくはかる。

お米と水の量のめやす

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

② お米をとぐ

◇たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
一度目のとぎ水はすぐに流す。
(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返し、洗ってください。
※といだ後のお米は、よく水を切ってください。
※といだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

③ お米に水を含ませる

◇水の量は、①を参考にしてください。

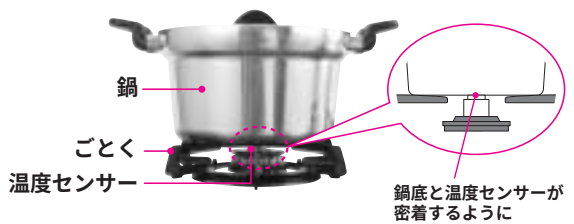
ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量のめやすは±10%程度までに)

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
※お湯を使わないでください。(ごはんに芯が残ります。)

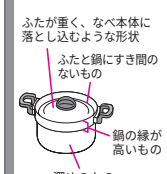
④ 鍋のセット

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



適した鍋

鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋



◇炊飯専用鍋を別売しています。

品番：4111-H001型
現金標準価格3,675円(税込)
(価格・仕様は予告なしに変更される場合があります。)

◇市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。
(17ページ)
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になります。
◇お米をといだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。
(一度水に浸したお米は砕けやすくなります。)

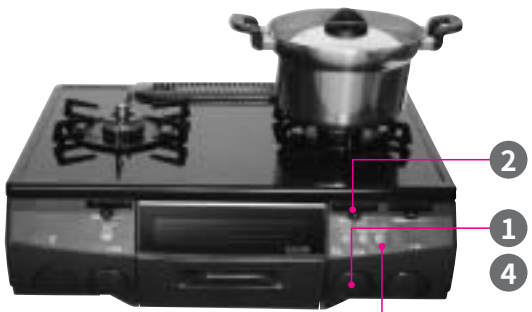
無洗米を炊くポイント

◇1～2回すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

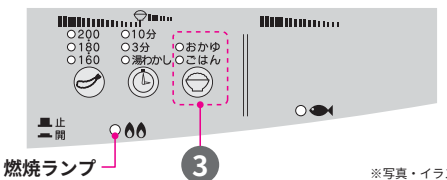
炊飯モード

準　備

ごとく中央に鍋を置く



標準コンロ操作部(シート)



燃焼ランプ

※写真・イラストは、
110-H438型の場合です。

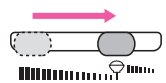
基本操作
(標準コンロ)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点火

点火の状態

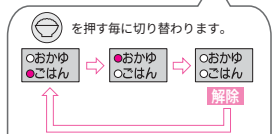
2 火力調節



・火力調節つまみを強火側から動かし、⊖の位置に合わす。
・火力調節つまみを⊖の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

3 炊飯設定

〈着火後すぐ〉



・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
※炊飯設定を解除しても消火しません。

おかゆの場合

終了2分前

ごはんの場合

自動消火後
むらし開始

むらし終了2分前

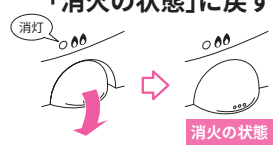
炊飯時間のめやす
ごはん：約20分
おかゆ：約45分

自動消火

ごはんむらし：約10分
※むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。

ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯します。

4 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



消火の状態

※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

おかゆについて

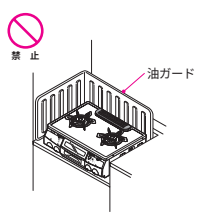
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。
◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

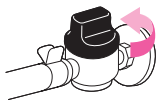
◇**2人分(茶わん約2杯分：300g)の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。
（ぬめりをとります。）
②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
③煮たったらアクをとり、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度⊖を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし(約10分)を必要とします。
むらしをしないとうまく炊きあがりません。
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。
炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。

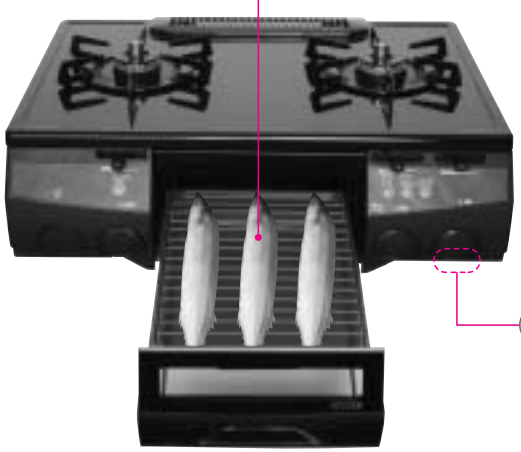


グリルを使う準備



1 機器のガス栓を全開にする

2 調理物を入れる



（18ページ）

はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがあります。）
※空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、消火する場合があります。
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**
  - ・完全に解凍する
- **冷蔵の魚**
  - ・常温でしばらくおく
- **生魚**
  - ・水洗いしたあと、水気をよくふき取る
- **みそ漬けやかす漬けの魚**
  - ・みそやかすをよくふき取る

塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減（魚の重量の2％程度）が必要です。
塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

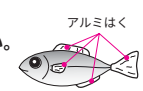
- **さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚**
  - ・多めに塩をして、おき時間は長めにする
- **白身魚**
  - ・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- **川魚やいか、えび、貝など**
  - ・焼く直前に塩をふる

魚以外の下ごしらえ

- **なすやししとうなどの野菜**
  - ・表面に切り目を入れる
- **鶏肉など脂の多い食材**
  - ・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く

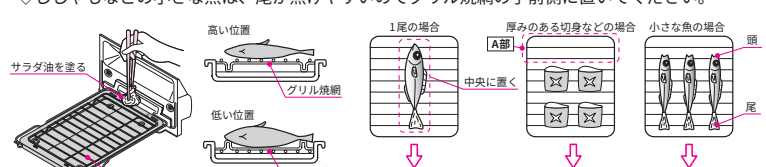
姿焼きなどの場合

◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。
また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。



魚を焼くときは

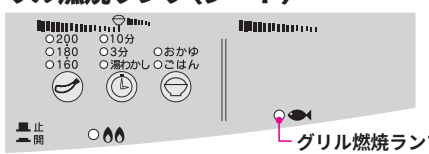
◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができます。
・あじ（約150g）や、干し物などの薄手の魚を焼くときは、グリル焼網を高くして使用してください。
・焦げつきやすいものや厚みのあるもの、あじなどを複数尾焼くときは低い位置で使用してください。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を1尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
◇焼網のA部（右図）は、焦げやすい魚の頭部分が焦げすぎるのを抑えるために、火力を弱くしています。厚みのある切身などを焼くときは、このA部を避けて、手前に置いてください。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



グリルの使いかた

準　備

グリル燃焼ランプ(シート)

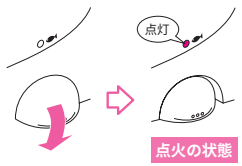


※写真・イラストは、
110-H438型の場合です。

基本操作（グリル）

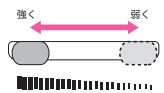
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

① 点 火

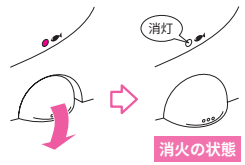


火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合は、強火側(左側)に移動します。

② 火力調節



③ 消 火



消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときは、ブザー音『ピー』でお知らせします。

25分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
（電池の消耗が早まります。）

⚠警告

必ず守る **鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、火力を弱火にして焼くようにする**
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意

必ず守る **焼きすぎに注意する**
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

予熱

◇**予熱**(予熱温度になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。)
- 一度消火し、魚や肉を入れて再点火してください。
- 焦げやすいもの(つけ焼き、照り焼き、みそ漬けなど)や身の厚い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。

ブザー報知について

◇約3分毎に使用中であることをブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
◇庫内温度が高いときには、ブザー音『ピーピーピー』でお知らせしますので魚の焼きすぎなどに注意してください。
◇点火から約25分後(グリル消し忘れ消火機能作動)およびグリル過熱防止センサー作動時などには、ブザー音『ピー』でお知らせし自動的に消火します。

ご注意

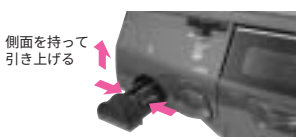
- グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に消火します。
  グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- 干物や脂分の多い魚(にしん・塩さばなど)は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。) また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2～3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度) 焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

電池交換

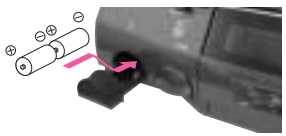
◆必ず機器が冷えてから行ってください。

1 **電池ケース下部に指を引っ掛け、引き出す。**
※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。

2 **乾電池を取り出す。**
※乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って引き上げると取り出しができます。



3 **単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。**



4 **電池ケースを元の位置に戻す。**

⚠注意

禁止 **乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない**
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

お願い

◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。
また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
マンガン乾電池を使用すると乾電池の寿命が短くなります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

◇乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
◇付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ

その前に

⚠注意

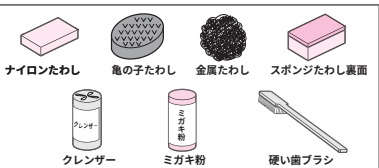
必ず守る **お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う**
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。
お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。
バーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形の原因になります。
ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける
正しく取り付けないと、鍋の転倒によるやけどや、点火不良・不完全燃焼の原因になります。

◇各部品がいたんでいないか確認してください。
いたんだまま使用されますと、思わぬ事故の原因となります。
いたんでいる場合は、52ページの交換部品を参照し、部品を交換してください。また、ご使用上支障がない場合でも、思わぬ事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。詳しくは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

お手入れ道具・洗剤について

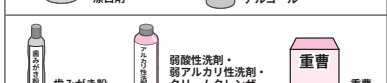
○

×



◇キズの原因となるもの
・部品・ガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

◇部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの



◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの

直接かけて使ってはいけないもの

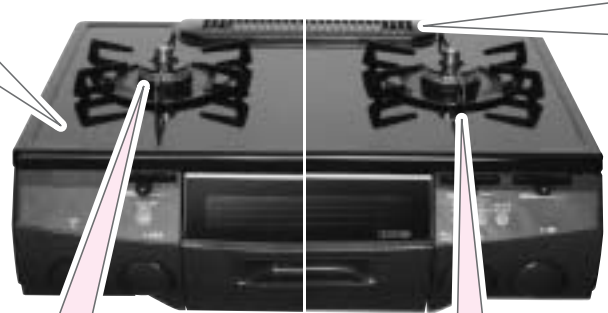
・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、グリルスライド枠)ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

お手入れ

◆お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。
◆洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。
◆部品を取り付けた後は、傾きがないことを確認してください。

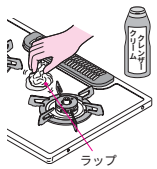


トッププレート

◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷が薄くなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。



※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

グリル排気口カバー

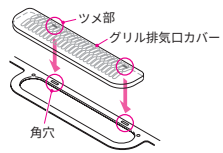
◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

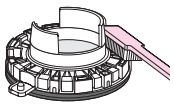
◇グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に上方から入れてください。

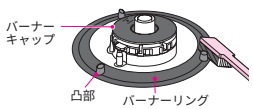


バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

※バーナーキャップの目づまりや、バーナーリング周りは、歯ブラシなどでお手入れしてください。

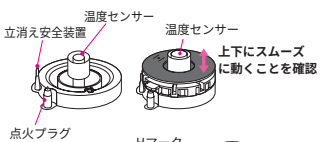




◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。(洗剤などは使用しないでください。)

◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。

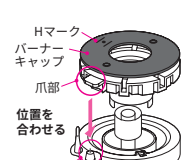
※温度センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。



取り付けかた

◇バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)

※チャオコン口用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。



ごとく

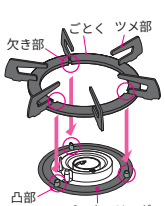
◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。



※ツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。
(新しいごとくと交換してください。)

機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

※グリルとびら取っ手・パネル樹脂部には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

お手入れ

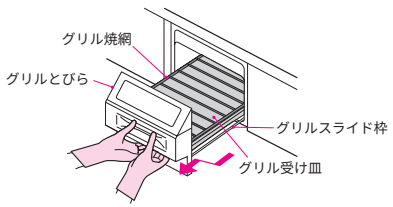
◆お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。
◆洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。
◆部品を取り付けた後は、傾きがないことを確認してください。

グリル部

取りはずしかた

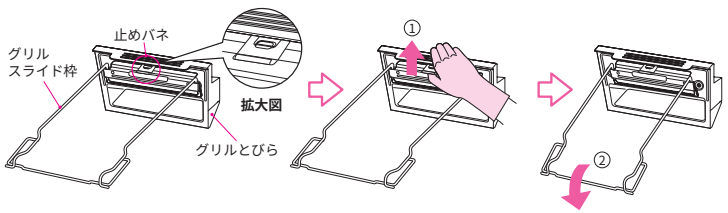
グリル部

・グリルとびらを持ち上げずに水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、グリルとびらを少し持ち上げて、再度引き出してください。(グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、止まることなくグリルとびらがはずれるため、落下する場合があります。)
※グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリルスライド枠が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



グリルとびら

※上下逆さまから見た図で説明しています。
・グリルスライド枠（線材）とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、グリルスライド枠を図の方向(②)に回転させると、取りはずせます。



お手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・グリルスライド枠

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。

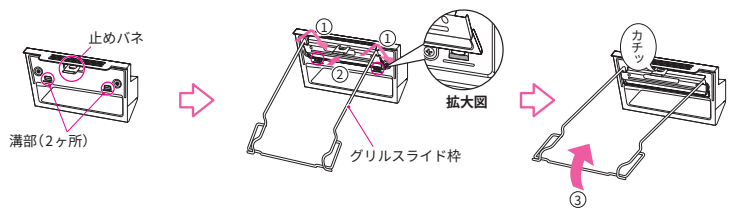
グリル庫内

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取り付けかた

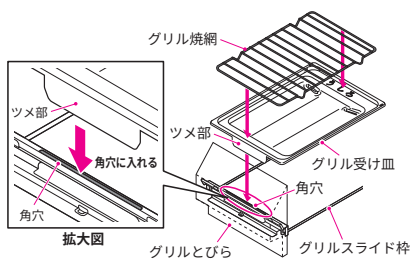
グリルとびら

※上下逆さまから見た図で説明しています。
・グリルとびらの溝部(2ヶ所)にグリルスライド枠を差し込み(①)、止めバネにそわせ(②)、グリルスライド枠を図の方向(③)に回転させると止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



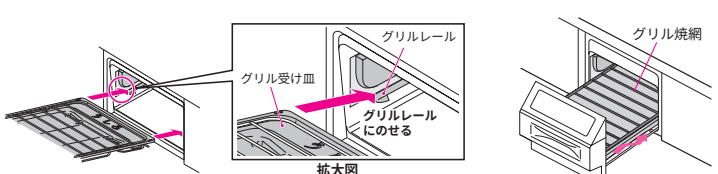
グリル受け皿・グリル焼網

・グリル受け皿の前面のツメ部をグリルスライド枠の角穴に上から差し込んでください。
※前後を間違えるとグリル庫内にうまく入りません。



グリル部

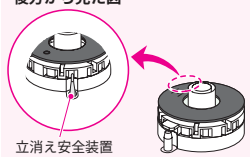
・グリルとびらを両手で持ち、グリル受け皿の先端をグリルレールに合わせ、グリル庫内に入れた後、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。
再度きっちりと取り付けてください。

安全機能

◆使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
※電池の消耗が早くなります。
◆お知らせ表示は49ページを参照してください。

立消え安全装置 （コンロ／グリル）	◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。 また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 （点火不良の原因になります。） 後方から見た図 
消し忘れ消火機能 （コンロ／グリル）	〈コンロ〉 ◇点火後、約120分（高温で変化のない場合、約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。 ※チャオコンロはセンサー解除モード使用時、約60分（高温で変化のない場合、約30分）で消火します。 〈グリル〉 ◇点火後、約25分経過すると自動的にガスを止め、消火します。
点火／消火ボタン戻し忘れブザー （コンロ／グリル）	◇戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間は、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 ※ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
焦げつき自動消火機能 （コンロ）	◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。 ・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。 ※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。 ※センサー解除モードを使用している間は、チャオコンロのみこの機能ははたらきません。
天ぷら油過熱防止機能 （コンロ）	◇油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、温度変化がない場合、約30分後に自動的にガスを止め、消火します。 それ以上に温度が高くなると、約30分を経過する前に自動的にガスを止め、消火します。 ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 ※センサー解除モードを使用している間は、チャオコンロのみこの機能ははたらきません。 **⚠警告** 発火注意 **チャオコンロのセンサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない** センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。 **⚠注意** 必ず守る **天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する** やけどやけがの原因になります。

グリル過熱防止センサー （グリル）	◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、自動的にガスを止め、消火します。 **⚠注意** 必ず守る **グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する** やけどやけがの原因になります。

故障かな？と思ったら①

修理を依頼される前にこの表で確かめてください

点火

こんなとき	考えられること		参照ページ
点火しない ①点火しない ②点火しにくい ③スパークしない ④点火してもすぐ消える	①②	電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	35
	③④	点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？	20・34
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・37
		アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	8
	①②③	バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	37
		グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	—
	①②	LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	—
		ガス配管内に空気が残っていませんか？ （長期間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	—
		ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ **ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。** ゴム管をきっちりと接続してください。 ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。火災のおそれがあります。	6・16
		機器のガス栓を全開にしてますか？	18・31
	①③	ロックを解除していますか？	18
	④	温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	—
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	—	1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	—
コンロの点火／消火ボタンから手を放してもスパークする	—	らく点火方式で、コンロは点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒) 異常ではありません。	3

燃焼

こんなとき	考えられること		参照ページ
炎の状態がおかしい ①炎が安定しない ②炎が黄色い、赤い ③異常音をたてて燃える、消える ④炎が均一でない ⑤使用中炎が消える ⑥鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	37
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・37
	①②③④⑤	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	9・13
	②④⑤⑥	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	8
	②⑤	換気をしていますか？	9
		火力調節をはやく操作していませんか？ はやく操作すると、炎が赤くなったり消火する場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。	—
	②	加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	—
		火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	⑤	弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内部のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら②

	こんなとき		考えられること	参照ページ
音	**使用中、消火後に音がする** ①「ポン」と音がする ②「カチッ」と音がする ③キシミ音がする ④「シャー」と音がする ⑤点火初期に「ポッポッ」と音がする ⑥グリル使用中に魚などの脂が「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	①	バーナーキャップを正しくセットしていますか？ コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しくセットされていないと上記のような音がする場合があります。	37
		②	火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。	—
		③	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	—
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	—
		⑤	機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	—
		⑥	魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	—
使用時	**コンロ使用時に…** ①調理中に消火する ②油が高温になっていても自動消火しない ③点火してもすぐ消える ④自動で火力が変わる ⑤鍋底がひどく焦げついて消火する ⑥揚げものがうまくできない	①② ③④ ⑤⑥	鍋の形状や材質が適していますか？	17
			鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
			鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	
		①② ③④ ⑥	油の量は適切ですか？ 油量500mL～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	17・21 22
		①③	温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	41
		①⑤	カレーやシチューなどとろみのある料理を中火以上で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	—
			鍋底が焦げついて消火していませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	41
		①	タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	25
			弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13

	こんなとき		考えられること	参照ページ
使用時	**コンロ使用時に…** ①調理中に消火する ②油が高温になっていても自動消火しない ③点火してもすぐ消える ④自動で火力が変わる ⑤鍋底がひどく焦げついて消火する ⑥揚げものがうまくできない	①	長時間使用していませんか？ コンロは、点火後約120分（高温で変化のない場合約30分）で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	41
		③	冷凍食品や冷凍した調理物をそのまま調理していませんか？解凍してから調理してください。	—
		④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。 弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。（チャオコンロのみ）	41 20
		⑤	カラメル、みそなど水分のほとんどない料理を中火以上で加熱していませんか？ 弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	—
	炊飯モードで上手に炊飯ができない ①ふきこぼれる ②ごはんがかたい ③ごはんがやわらかい ④ごはんが焦げる	①② ③④	炊飯に適した鍋を使用していますか？	17・28
			鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7・28
			炊飯量は適切ですか？ ごはん1～3合、おかゆ0.5～1合が適切です。	27
			お米の量や水量を正しく計量していますか？	27
			火力を炊飯位置に正しく調節していますか？ 火力が炊飯位置より強火側の場合、ごはんはかために、弱火側の場合、やわらかめになります。	30
		②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	27
		②④	よく洗米していますか？	27～28
		②	ひたしおき時間は十分ですか？	27
			炊飯途中にふたを開けていませんか？	29
			炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	29～30
			無洗米を使用していませんか？ 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	28
		③	むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	30
		④	炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	27

故障かな？と思ったら③

	こんなとき		考えられること	参照ページ
使用時	**湯わかしモードを使用しても…** ①お湯がぬるい ②お知らせが遅い ③ふきこぼれる	①②	湯わかしに適した鍋を使用していますか？	17・23
		①②	鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
		③	水の量は適切ですか？ 水量500mL～2000mLが適切です。	17・23
		①②	お湯(70℃以上)を湯わかしモードでわかしていませんか？ お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	23
		①	火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
		②	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか？	23
	グリル使用時に… ①焼けすぎる ②焼け足りない ③焼きムラ ④煙が出る ⑤調理中に消火する	②③ ④⑤	グリルとびらは確実に閉まっていますか？	―
		①②	魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	32
		③	食材にあった火力にしていますか？	33～34
		②③	グリル排気口カバーは付いていますか？ グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	38
		①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いていますか？	32
		②	冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか？ 完全に解凍していますか？	13・32
		④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	34
		④	初めてグリルを使うときグリル排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油が焼けるためです。 異常ではありません。	31
		⑤	グリル庫内の温度が高くなっていませんか？ グリル過熱防止センサーがはたらき、消火することがあります。 グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	34

	こんなとき		考えられること	参照ページ
電池	**使用時に『ピー』というブザー音とともに電池交換サインが点滅する**	―	乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	35
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	―	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	35
その他	**部品が変色する** ①表面が変色する ②ごとくが変色する ③バーナーキャップが変色する	①② ③	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	36
		②	ごとく先端は、炎があたり白くざらざらになります。 異常ではありません。	―

次の表示が出たら

電池交換サイン・チャオコンロ操作部(シート)　　標準コンロ操作部・グリル燃焼ランプ(シート)

※写真・イラストは110-H438型の場合です。

	お知らせ表示	原　因	処　置
コンロ	ランプ表示(点滅) 消灯	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	1回点滅	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	2回点滅	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
	3回点滅	焦げつきや異常高温になったとき	
	4回点滅 ※自動消火後約1分間表示します。	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
グリル	ランプ表示(点滅) 1回点滅	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。 グリル過熱防止センサーがはたらいているときは、点火しても手を離すと消火します。 しばらく(約3分)待ってから再点火してください。
	2回点滅	バーナー途中消火	
	3回点滅	グリル過熱防止センサーが作動したとき (空焼きした場合や、焼きすぎた場合)	
	4回点滅 ※自動消火後約1分間表示します。	グリル消し忘れ消火機能が作動したとき	
電池	電池交換サイン表示(点滅)	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください。 (35ページ) (アルカリ乾電池：単1形×2個)
その他	上記の処置で直らないとき		点検が必要です。 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

◇**自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。**
戻し忘れた場合は、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
電池の消耗が早くなります。

仕様

品名	据置型ガラストップコンロ	
型番	110-H438型	110-H439型
トッププレート仕様	ブラック	
前面パネル仕様	ダークグレー	
型式名	LG2245L	LG2245R
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置 (全バーナー) ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 (コンロバーナー) ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー (グリルバーナー)	
付属品	・取扱説明書(保証書付)　・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形：2個)	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行490mm	
質量	15kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 チャオコンロ	標準コンロ	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 (3,610kcal/h	2.97 (2,550kcal/h	1.17 (1,010kcal/h	7.91 (6,800kcal/h	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90 (3,350kcal/h	2.79 (2,400kcal/h	1.09 (940kcal/h)	7.44 (6,400kcal/h	
LPガス用		4.20 (0.301kg/h	2.97 (0.213kg/h	1.21 (0.087kg/h	8.02 (0.575kg/h	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『故障かな？と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
なお、お問い合わせされるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　据置型ガラストップコンロ
2. 大阪ガス型番　機器前面左パネルに貼付のシールを参照してください。
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

例

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

◇下記の部品（有料）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
部品がいたんできたら、早めに交換してください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010002
バーナーキャップ（チャオコンロ用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H8100101
バーナーキャップ（標準コンロ用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010101
グリル排気口カバー		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H4000003
グリル焼網		￥2,310（本体価格 ￥2,200）	1110H4300034
グリル受け皿		￥2,625（本体価格 ￥2,500）	1110H4300033

2009年9月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。
詳しくはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
乾電池は電気店などでお買い求めください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』（1ページ）を参照してください。

6．お客さまへ

（1）無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。

（2）保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。

（3）本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

（4）ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合せ先をご参照願います。

（5）本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

（6）この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

別途指定部品

※保証登録カード・領収証等貼付欄

お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社

大阪市中央区平野町４－１－２
Tel　フリーダイヤル　０１２０－０－９４８１７
（お客さまセンター）